

Menu

Nos classiques / Our classics

SALADE CESAR <i>au poulet et anchois ou aux crevettes</i> CAESAR SALAD <i>with chicken and anchovies or with shrimps</i>	ENTRÉE/STARTER PLAT/MAIN	21.- 28.-
FISH & CHIPS ROYAL <i>de lieu jaune, servi avec sauce tartare et frite</i> ROYAL FISH & CHIPS <i>of pollack fish, served with fries and tartare sauce</i>		29.-
CROQUE MONSIEUR ROYAL <i>jambon, vieux Gruyère</i> CROQUE MONSIEUR ROYAL <i>ham, aged Gruyère</i>		26
CLUB SANDWICH <i>filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise</i> CLUB SANDWICH <i>turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise</i>		29.-
TARTARE DE BŒUF SUISSE <i>pommes frites, salade</i> SWISS BEEF TARTAR <i>from Switzerland, french fries, salad</i>		36.-
BISTRO BURGER <i>viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée</i> BISTRO BURGER <i>beef burger, salad, tomato, cheese, tomato sauce</i>		29.-

Les entrées / Starters

HUÎTRES DE PLEINE MER « CADORET » <i>toast campagne, vinaigre à l'échalote</i> OPEN-SEA OYSTERS "CADORET" <i>country toast, shallot vinegar</i>	6 pièces 9 pièces 12 pièces	36.- 40.- 48.-
VELOUTÉ DE POTIMARRON <i>brisures de marron, chanterelles poêlées</i> PUMPKIN VELOUTÉ <i>chestnut pieces, pan-fried chanterelles</i>		25.-
SALADE DE ROQUETTE <i>raisin, figues noires, copeaux de chèvre du Moleson</i> ROCKET SALAD <i>grapes, black figs, shaved Moleson goat cheese</i>	ENTRÉE/STARTER PLAT/MAIN	24.- 35.-
FOCACCINA CHAMPIGNONS D'AUTOMNE <i>crème de mozzarella, pignons de pin</i> AUTUMN MUSHROOM FOCACCINA <i>mozzarella cream, pine nuts</i>		29.-
COURGE BUTTERNUT RÔTIE <i>miel, noisettes, pétale d'endive, cube de feta</i> ROASTED BUTTERNUT SQUASH <i>honey, hazelnut, endive petal, feta cube</i>	ENTRÉE/STARTER PLAT/MAIN	22.- 32.-
CARPACCIO DE LANGOUSTINES <i>gel d'agrumes, pousses de moutarde japonnaise</i> LANGOUSTINE CARPACCIO <i>citrus gel, Japanese mustard sprouts</i>		34.-

Les accompagnements / Side dish

SALADE VERTE - RIZ BASMATI - FRITES - LÉGUMES <i>Green salad - Basmati rice - French fries - Vegetables</i>	7.-
---	-----

Menu

Les plats / Mains

FILETS DE PERCHES DU LÉMAN <i>en meunière, pommes frites, salade (selon arrivage)</i> PERCH FILLETS FROM GENEVA LAKE <i>meunière style, French fries, salad (Subject to availability)</i>	53.-
FILETS DE ROUGETS GRONDIN <i>mousseline de brocolis, artichauts camus poêlés</i> RED GURNARD FILLETS <i>broccoli mousseline, pan-fried camus artichokes</i>	44.-
LOUP EN FILET GRILLÉ <i>wok de légumes de saison, émulsion au curry vert, riz basmati</i> GRILLED SEA BASS FILLET <i>seasonal vegetable wok, green curry emulsion, basmati rice</i>	38.-
CÔTES DE CERF POÊLÉES <i>poires au vin, embeurrée de chou vert fumé, pleurotes panicaut</i> PAN-SEARED VENISON CHOPS <i>pears poached in wine, smoked green cabbage embeurrée, oyster mushrooms</i>	54.-
CIVET DE CHEVREUIL <i>mousseline de pomme de terre, billes de légumes de saison</i> ROE DEER CIVET <i>potato mousseline, seasonal vegetable balls</i>	35.-
FILET DE CANARD RÔTI <i>fondue de pousses d'épinards, pomme paillasson, fruits noirs fermentés</i> ROASTED DUCK FILLET <i>baby spinach shoot fondue, potato paillasson, fermented dark berries</i>	42.-
PAVÉ DE RUMSTECK POÊLÉ <i>pomme Pont-Neuf, sucrose vinaigrette moutardée, sauce au poivre</i> PAN-SEARED RUMP STEAK <i>Pont-Neuf potatoes, sucrose lettuce with mustard vinaigrette, pepper sauce</i>	44.-
RAVIOLIS DE CÈPES <i>polenta, crémeux maïs, huile de persil</i> PORCINI RAVIOLI <i>polenta, creamy corn, parsley oil</i>	36.-

Les desserts / Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES CHEESE PLATE	21.-
BRIOCHE PERDUE À LA VANILLE <i>fruits des bois, glace à la fleur d'oranger</i> VANILLA BRIOCHE PERDUE <i>forest berries, orange blossom ice cream</i>	16.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT (à commander au début de repas 7' cuisson) <i>cœur coulant, sorbet à la fleur de sel</i> MOLTEN CHOCOLATE CAKE (to be ordered at the start of the meal, 7-minute cooking time) <i>soft centre, fleur de sel sorbet</i>	16.-
CRÈME CARAMEL <i>Saint Christin aux amandes effilées</i> CRÈME CARAMEL, "SAINT CHRISTIN" FLAKED ALMONDS	16.-
CAFÉ GOURMAND GOURMET COFFEE	12.-

Menu enfant / Children's Menu

Steak haché ou poisson du moment, frites ou légumes + dessert selon notre chef pâtissier
Ground beef patty or catch of the day, fries or vegetables + a dessert by our pastry chef

Origines & provenances / Origins & provenance

Les viandes / Meats

Poulet / Chicken

France

Dinde / Turkey

France

Volaille GRTA / Poultry GRTA

Suisse / Switzerland

Canard / Duck

France

Bœuf / Beef

Suisse / Switzerland

Porc

Suisse / Switzerland

Œuf / Egg

France

Cerf/chevreuil/Venison

Allemagne/Autriche

Germany/ Austria

Les poissons & crustacés / Fish & shellfish

Anchois / Anchovies

Italie / Italy

Œuf de truite / Trout roe

France

Crevette / Shrimp

Vietnam

Langoustine

FAO 51 - Océan Indien Ouest / West Indian ocean

Saumon / Salmon

FAO 27 - Norvège, Atlantique Nord Est / Norway, north west Atlantic

Lieu Jaune / Yellow Pollock

FAO 27 - Atlantique Nord Est / North west Atlantic

Loup / Seabass

France (élevage / Farm-raised)

Mulet / Mullet fish

FAO 27 - Atlantique Nord Est / North west Atlantic

Perche / Perch

Suisse / Switzerland

Les pains / Breads

Pain toast tressé brioché / Breaded brioche toast

Suisse / Switzerland

Pain burger / Burger bun

Suisse / Switzerland

Pavé rustique / Rustic loaf

France

Pavé multi-céréals / Multigrain loaf

France

Pain muesli lalos / Lalos muesli loaf

France

Pain toast blanc / White toast

U.E & Suisse / E.U Switzerland

Pain toast complet / Whole wheat toast

U.E / E.U

Pizza

Suisse / Switzerland

Nous sommes à votre entière disposition pour vous communiquer des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte.
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.